426-21 2

1898
RECORDED

KAISERLICHES PATENTAMT.

AUSGEGEBEN DEN 12. FEBRUAR 1898.

90

PATENTSCHRIFT

— № 96223 —

KLASSE 2: Bäckerei.

E. UTESCHER in HAMBURG.

Brotbereitung unter Verwendung fermentirter Milch.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 24. November 1896 ab.

Das neue Verfahren der Brotbereitung ist gekennzeichnet durch die Verwendung von Magermilch, welche zwecks ihrer Verwerthung bei der Teigbereitung einem vorherigen Fermentationsprocesse unterworfen wird. Durch dieses Verfahren wird eine rationelle Art der Verwendung grofser Mengen der billigen, nährstoffreichen Magermilch zur Bereitung des wichtigsten Nahrungsmittels, des Brotes, erreicht. Letzteres ist, wenn es nach dem vorliegenden Verfahren hergestellt wird, nicht nur nährstoffreicher als gewöhnliches Brot, sondern auch von ganz besonderem Wohlgeschmack im Gegensatz zu dem Brot, welches einfach aus Mehl und nicht vorbereiteter Magermilch hergestellt wird und oft dicht und durch Caramel gebräunt ist.

In der einfachsten Form ist das Verfahren das folgende:

Etwa 20 l Magermilch werden in einer constanten Temperatur von 26 bis 30° C. mit 100 g Hefe und 100 g Sauerteig angesetzt und unter wiederholtem Umrühren 24 bis 36 Stunden bei Seite gestellt. Es entsteht dabei aus der Magermilch ein säuerliches, schwach weiniges Getränk von angenehmem Geschmack und Aroma. Zu diesem kumysähnlichen Milchwein wird Roggenmehl geknetet, event. auch etwas Weizenmehl oder anderes Mehl, und der fertige Teig, nachdem er kurze Zeit gelegen, zu Brot geformt und verbacken.

Im Uebrigen läfst das Verfahren manche Abänderung zu, z. B. kann statt Sauerteig und Hefe der kaukasische Kefirpilz zur Fermentation der Magermilch benutzt werden, auch können die Verhältnisse zwischen Hefe und Sauerteig als Fermentationsmittel der Milch wechseln, und unter Umständen, je nach dem gewünschten Säuregehalt, genügt auch der Zusatz der Hefe, event. Weinhefe allein (für schwach saueres Brot) oder der Zusatz von Sauerteig allein (für stark gesäuertes Brot) als Fermentationsmittel der Magermilch, oder es wird die Milch ohne besonderen Zusatz gesäuert.

In allen Fällen wird die Vorbereitung weiterer Mengen Magermilch zwecks Verarbeitung zu Brotteig am besten erreicht durch Zusatz von etwas fermentirter Milch, man erhält dann durch Regulirung der Temperatur, durch die Zeitdauer der Fermentation, durch event. öfteren Zusatz von frischer Magermilch das säuerliche Fermentationsproduct der Magermilch und daraus das Brot von der gewünschten und gleichmäfsigen Beschaffenheit.

In der vorstehend gekennzeichneten Weise wird nicht nur eine zweckmäfsige Verwerthung der Magermilch, sondern auch eine beschleunigte Reifung des Teiges und eine Vereinfachung der Teigbereitung erzielt. Während man sonst einen Brotteig zur Herstellung eines wirklich wohlschmeckenden Brotes von heller Beschaffenheit und leichter Verdaulichkeit durch wiederholtes Nachgiefsen von Wasser und Zukneten von Mehl zu dem Sauerteig bezw. zu dem mit Sauerteig hergestellten 5 bis 6 Stunden gesäuerten Teige von neuem einwirken mufs (s. Cnyrim, Bäckergew. d. Neuzeit 1887,

20

Seite 100), bevor der Teig gereift und backfertig wird, ist bei dem vorstehend beschriebenen Verfahren die Reifung (d. h. die Entwickelung der organischen Fermente und die Ausbildung der Geschmacksstoffe und aromabildenden Substanzen) bereits in der Milch erfolgt, die dann nach dem Zukneten von Mehl einen reifen, backfertigen Teig liefert.

PATENT-ANSPRUCH:

Verfahren der Brotbereitung, dadurch gekennzeichnet, dafs dem zur Bereitung des Teiges dienenden Mehl eine Milch zugesetzt wird, welche vor dem Zusatz einem Fermentationsprocefs mit Hülfe von Hefe, Kefir oder Sauerteig ausgesetzt gewesen ist.

Copy brief

Mix twenty liters skim milk with 100 grams yeast and 100 grams sour dough and placed aside at 26° to 30° C. for 24 to 36 hours. The milk becomes an acidulous, winish drink of pleasant taste and smell.

To this Kumyss like milk wine is added, rye meal (with also some wheat or other meal) the mixture kneaded and baked.

Caucasian Kefir ferment can be used in lieu of yeast and dough. Either yeast or dough may be used alone.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.